

Parmigiana

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Olivový olej 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Čerstvý tymián 1 lžíce
- Šalvěj 1 lžíce
- Sterilovaná rajčata 1200 g
- Vinný ocet 3 lžíce
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Velké lilky 6 ks
- Parmazán 100 g
- Strouhanka 85 g
- Piniové oříšky 50 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Mozzarella v nálevu 2 ks
- Bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 115 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu zapněte na 200°C. Na rozehřátém oleji zpěníte nasekaný česnek, tymián a šalvěj. Přidejte rajčata, ocet a cukr a duste 25 minut do zhoustnutí. Lilky nakrájejte na tenké podélné plátky. Z obou

stran je potřete olejem a na pánvi opečte dozlatova. Na dno zapékací mísy naneste trochu rajčatové omáčky. Položte vrstvu lilku, osolte a opepřete a potřete rajčatovou omáčkou. Pokladte plátky mozzarely, posypte parmazánem a bazalkou. Postup zopakujte. Úplně navrch přijde rajčatová omáčka. Pečte 30-40 minut dozlatova. Nechte chvíli odpočinout a podávejte posypané zbylou bazalkou.